

世界のシェフが注目する

パコタイズという調理法

あらかじめ食材を仕込んでフリージングし、必要なとき必要な量だけ、無駄なく調理できるパコタイズという調理法。食材の味、色、栄養価を保ちながら、これまでになかった魅力的な食感、色彩をご提供いただけます。

パコジェット

パコタイズとは…

パコジェットを使って、専用容器で冷凍した食材を解凍することなく凍ったまま、特殊刃（ゴールドブレード）の回転によって0.01mm以下に粉碎しピューレ状、ムース状に仕上げることを言います。

3回裏ごしをした以上のなめらかな食感を得る事ができます。



ポーションとは…

特殊刃（ゴールドブレード）が粉碎する（パコタイズ）量をいいます。1ポーションは80mL、処理時間は平均40秒以下です。



Mousse ムース



Sauce ソース



Quenelle クネル



Dessert デザート





パコジェットの特徴

① 食材の特性を活かす

冷凍したまま加工するので、食材の鮮度を保持し、色、味、香り、栄養価を損なわず、調理および提供ができます。



② 独特のなめらかな食感

超微細な粉碎加工が独特のなめらかなさを生み出します。また栄養が吸収されやすくなるので、流動食にも最適です。



③ 多彩なメニューバリエーション

ピューレ状、ムース状に加工ができるためスープやソースの他、メインディッシュなど多彩な料理、デザートづくりに対応します。



生クリームを入れて
パコタイズをした時の
仕上がり

そのままパコタイズを
した時の仕上がり

④ 食材の保存

無駄な仕入れやロスもなく、効率的な仕込みができるうえ仕込み後、冷凍保存するため必要な時に必要な量だけ加工が可能。専用のピーカーは場所をとりません。



仕様・装備

Accessories 付属品

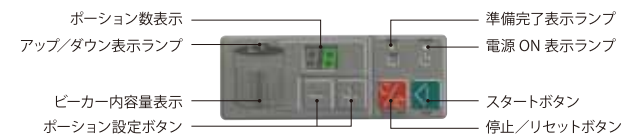
ピーカー蓋(容器蓋)2個 スプレーガード ゴールドブレード

ピーカー(容器)2個 ホルダー スプーン

洗浄セット

リンスアタッチメント ラバーシール プラスチックウォッシャー

操作パネル



形式	PJ-1
電源	100V 50/60Hz
電流	11A
消費電力	1kW(10 分定格)
ポーション 設定範囲	1~10 段階 (1 ポーション 80mL)
容器容量	800ml
加工食品 冷凍温度	-20℃~-23℃
質量	13kg
外形寸法	幅 182・奥行 360・高さ 498 mm



エア抜きボタン
パコタイズ完了後、ピーカー内に圧力がかかっているため、圧力を抜くためのボタンです。



シェフの創造力で広がるメニュー

カニのカクテル



アボカド・赤ピーマンを冷凍する事により風味を逃さず香り豊かで色鮮やかなピューレムースを提供する事ができます。

マッシュルームスープ



通常日持ちしにくいポタージュですが冷凍保存するので、必要な量を無駄なく素早く提供することができます。豊かな香りと風味が楽しめます。

アイス・シャーベット



一番美味しい時期、旬の果実をそのまま芳醇で滑らかなアイス・シャーベットに仕上げます。独自の発想で多彩なオリジナルメニューが作れます

⚠ 安全に関する注意 ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は2011年8月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。●製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。●実際の製品には、仕様場の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

<http://www.fmi.co.jp/>

■お求め・お問い合わせ先

東京：〒105-0013東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大阪：〒538-0044大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651
盛岡：Tel.019(648)5390
仙台：Tel.022(238)5711
名古屋：Tel.052(361)7891
金沢：Tel.076(243)7810

四国：Tel.0875(57)5161
広島：Tel.082(876)1855
福岡：Tel.092(481)2931
鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280